

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Menurut Winarno Surachmad (1989:34) : “Masalah adalah setiap kesulitan yang menggerakkan manusia untuk memecahkannya. Masalah yang dapat dirasakan sebagai satu rintangan yang mesti dilalui apabila kita akan berjalan terus. Masalah menampakkan diri sebagai tantangan.

Adapun masalah yang dialami PT. Dua Kelinci dalam menjaga dan mengawasi bahan baku yang berstandar halal adalah karakteristik bahan baku yang berbeda-beda sehingga membutuhkan penanganan yang berbeda pula agar kondisi bahan baku selalu baik dan layak pakai sebelum tanggal kadaluwarsa.

Masalah yang sering timbul adalah dalam hal penyimpanan tepung terigu. Tepung terigu merupakan komoditas pangan yang banyak digunakan oleh masyarakat. Penggunaan tepung terigu meliputi proses pembuatan roti, makanan ringan dan aneka masakan. Dalam skala rumah tangga, penggunaan terigu ini umumnya tidak digunakan sekaligus. Para konsumen biasanya menyimpan sisa tepung terigu dalam jangka waktu yang lama untuk digunakan kembali secara berkala.

Pada umumnya konsumen tidak menyadari bahwa tepung terigu yang disimpan dalam waktu yang lama dapat mengalami penurunan kualitas berupa perubahan tekstur, aroma, warna, dan rasa. Hal ini dikarenakan tepung terigu telah mengalami penurunan kualitas mikrobiologi yang disebabkan oleh aktifitas pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan. Tepung terigu mengandung nutrisi berupa karbohidrat, protein, lemak, kalsium, besi, vitamin B1, dan air. Tepung terigu selain sebagai sumber gizi bagi manusia, juga dapat menjadi substrat tempat tumbuh kapang kontaminan. Selama penyimpanan, nutrisi dalam tepung terigu dimanfaatkan oleh kapang kontaminan untuk tumbuh dan berkembangbiak. Apabila faktor-faktor abiotik memenuhi syarat, maka kapang dapat tumbuh dan berkembangbiak dalam tepung.

Pertumbuhan kapang dalam tepung terigu dapat mengakibatkan berbagai perubahan fisik maupun kimiawi yang tidak diinginkan, seperti perubahan warna sebagian atau keseluruhan, perubahan tekstur aroma, dan rasa sehingga tepung

terigu tersebut dinyatakan sebagai tepung yang rusak dan tidak layak dikonsumsi. Hal yang dikhawatirkan yaitu kapang yang tumbuh dalam tepung terigu mampu menghasilkan mikotoksin pada kondisi tertentu selama penyimpanan. Mikotoksin merupakan hasil metabolit sekunder pada kapang yang dapat mengkontaminasi makanan dan dapat menyebabkan keracunan pada manusia. Identifikasi terhadap spesies-spesies kapang kontaminan pada tepung terigu berdasarkan lama waktu penyimpanan perlu dilakukan agar dapat diketahui spesies-spesies kapang yang dapat membahayakan kesehatan konsumen akhir.

Dalam skala perusahaan seperti PT. Dua Kelinci, permintaan akan tepung terigu cukup tinggi. Penggunaannya adalah untuk memproduksi wafer aneka rasa, setidaknya dibutuhkan 20 Ton tepung terigu setiap minggunya, padahal kedatangan *supplier* dalam satu minggu dapat mencapai 28 Ton, untuk mengantisipasi kontaminasi pada 8 Ton stock tepung terigu yang tersisa, departemen *quality control* harus melakukan upaya agar tepung terigu tersebut dapat dipakai untuk produksi selanjutnya. Upaya-upaya inilah yang akan dianalisa sebagai fokus penelitian, sehingga bahan baku berupa tepung terigu dapat terjaga kehalalannya, tidak terkontaminasi kapang kontaminan selama masa penyimpanan.

Mutu merupakan bagian dari semua fungsi usaha yang lain, seperti pemasaran, sumber daya manusia, keuangan, dan lain-lain. Dalam kenyataannya, penyelidikan mutu adalah suatu penyebab umum yang alamiah untuk mempersatukan fungsi-fungsi usaha. Kaoru Ishikawa berpendapat bahwa mutu berarti kepuasan pelanggan. Dengan demikian, setiap proses dalam organisasi memiliki pelanggan. Kepuasan pelanggan internal akan menyebabkan kepuasan pelanggan organisasi.¹

Semakin pesatnya tingkat kemajuan dunia usaha saat ini membuat para pelaku usaha berusaha untuk melakukan terobosan-terobosan atau inovasi-inovasi baru bagi produk yang dihasilkan. Hal ini semata-mata ditujukan agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing serta produk tersebut disukai oleh para konsumen. Agar produk tersebut memiliki daya saing dan disukai oleh konsumen, maka diperlukan suatu perencanaan produk yang sempurna serta yang tidak kalah pentingnya adalah adanya

¹ Rudy Prihantoro, *Konsep Pengendalian Mutu* (Bandung: PT. Remaja Rosdakarya, 2012), 42.

pengawasan kualitas (*Quality Control*) yang ketat sehingga resiko adanya produk yang rusak atau cacat dapat diminimalkan.

Adapun yang dimaksud dengan pengawasan kualitas (*Quality Control*) adalah kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam kualitas standar dapat tercermin dalam produk akhir . dengan kata lain pengawasan kualitas merupakan usaha untuk menjaga, mengarahkan agar kualitas produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi produk atau standar yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan perusahaan.

Quality Control sangatlah penting karena dapat menentukan berhasil atau tidaknya perusahaan dalam mencapai tujuan. Kegiatan *quality control* yang kurang efektif dapat mengakibatkan banyaknya produk yang rusak atau cacat, target produksi tidak dapat tercapai baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Keadaan tersebut merupakan hambatan bagi perusahaan dan sangat merugikan apabila berkepanjangan akan mengganggu kontinuitas perusahaan.

Dengan melaksanakan *quality control* secara efektif diharapkan perusahaan mampu meningkatkan kualitas produk, dan diharapkan pula kepuasan dan kepercayaan konsumen dapat terpenuhi, sehingga perusahaan mampu bersaing dan mempertahankan market share yang telah diraihinya serta dapat memperluas pangsa pasarnya.

Berdasarkan pertimbangan tersebut diatas,maka penyusun tertarik untuk mengangkat masalah yang ada dalam perusahaan dalam hal penerapan departemen *quality control* dalam menjaga dan mengawasi bahan baku yang berstandar halal di PT. Dua Kelinci sehingga dapat diketahui masalah yang ditemukan oleh departemen *quality control* dan bagaimana cara mengatasi masalah tersebut.

PT. Dua Kelinci adalah perusahaan makanan ringan yang terletak di jalan raya Pati-Kudus km 6,3 Pati. Perusahaan ini memulai debutnya dengan memproduksi produk kacang garing dengan *brand* “Dua Kelinci”. PT. Dua Kelinci sudah dikenal dengan produk-produknya yang beragam, yakni kacang garing (Dua Kelinci, Super Nut, Garlic Nut), kacang bersalut (Shanghai DK, Sukro, Hot Nut), *snack* (Tic-Tac, Krip-Krip), Biji-bijian (Koroku, Marningku, Lofet, Polongmas, Polongku, Mix Nut) dan Wafer (Deka Choco, Deka Choconut, Crepes Choco, Crepes Banana, Chocowi).

Selain bahan baku berupa kacang tanah, untuk produk kacang bersalut dan *snack* bahan baku utama lainnya adalah tepung. Bahan baku tepung ini bermacam-macam diantaranya tepung tapioka, tepung beras, tepung terigu, dan tepung telur. Untuk jenis tepung tapioka daya tahannya bisa sampai satu tahun, tetapi untuk tepung terigu adalah salah satu jenis tepung yang daya tahannya tidak terlalu lama.

Tepung terigu yang digunakan oleh PT. Dua Kelinci yaitu Canting dari Bogasari dan Fortune dari Wilmar. Dalam satu minggu bisa dua sampai tiga kali kedatangan *supplier*, satu kali kedatangan tepung Canting 30 Ton, sedangkan Fortune 22,5 Ton. Setiap kedatangan, departemen *quality control* akan melakukan pengecekan di atas truk, yaitu pengambilan sample yang selanjutnya dibawa ke laboratorium *quality control* untuk di cek kadar airnya. Setelah itu dicatat hasilnya dalam formulir laporan hasil pemeriksaan penerimaan tepung nontapioka dengan pengukuran mutu berdasarkan warna, pH, bau/aroma, kadar air, kebersihan, butiran/kehalusan, rasa, viscositas, gluten, cemaran benda asing, dan kondisi kemasan. Laporan diputuskan dengan kesimpulan diterima, diterima bersyarat, atau ditolak. Laporan diperiksa oleh departemen *quality control* dan departemen gudang, serta diketahui supervisor atau koordinator, dan distempel halal pass sistem jaminan halal PT. Dua Kelinci.

Untuk tepung terigu ini masalah yang sering ditemui adalah indikasi kutu dan ulat, departemen *quality control* mengantisipasi kemungkinan ini dengan cara, setiap ada kedatangan tepung terigu 20 ton, padahal kebutuhan terigu perusahaan dalam satu minggu sudah tercukupi maka untuk menjaga *stock* tepung terigu dilakukan proses fumigasi. Sedangkan jika ditemukan masalah yang terjadi karena kesalahan *supplier*, maka tepung terigu akan langsung dikembalikan ke *supplier*.

Sebagaimana telah diketahui bahwa PT. Dua Kelinci merupakan perusahaan yang memproduksi makanan ringan dan berdiri ditengah masyarakat yang mayoritas beragama islam dan produk dipasarkan ke seluruh Indonesia, bahkan mencapai pasar mancanegara, perusahaan meningkatkan mutu dan kualitas produknya dengan mendaftarkan produk-produk olahannya ke Majelis Ulama Indonesia (MUI) agar mendapat sertifikasi halal. Dengan sertifikat halal yang telah didapatkan, maka konsumen yakin bahwa produk tersebut boleh dikonsumsi oleh umat islam,

seperti telah dijelaskan Allah dalam Al-Qur'an surat Al-Baqoroh ayat 172-173

Artinya : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rizki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar hanya kepadaNya kamu menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut nama selain Allah. Tetapi barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang ia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha penyayang”.²

Makanan yang dikategorikan halal ialah makanan yang halal dari sisi zatnya, cara memperolehnya, dan halal cara pengolahannya. Sebagaimana firman Allah dalam surat Al-baqoroh ayat 168

Artinya : “Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terbaik dibumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu musuh yang nyata bagimu”.

B. Fokus Penelitian

Agar pembahasan penelitian dapat terfokus pada permasalahan, maka disajikan batasan penelitian sebagai berikut:

1. Obyek yang dijadikan penelitian adalah Departemen *Quality Control* PT. Dua Kelinci Pati

² Alqur'an, al-Baqarah ayat 172-173, *Alquran dan Terjemahnya* (Bandung: Departemen Agama RI, Yayasan Penyelenggara Penterjemah / Pentafsir Alquran, 2005), 27.

2. Yang diteliti adalah Peran Departemen *Quality Control* dalam Penjaminan Bahan Baku Berstandar Halal di PT. Dua Kelinci Pati.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana peran departemen *quality control* PT. Dua Kelinci dalam penjaminan bahan baku berstandar halal.
2. Bagaimana tahapan-tahapan dalam proses penjaminan bahan baku berstandar halal yang dilakukan departemen *quality control* PT. Dua Kelinci.

D. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis peran departemen *quality control* PT. Dua Kelinci dalam penjaminan bahan baku berstandar halal.
2. Untuk menganalisis tahapan-tahapan dalam proses penjaminan bahan baku berstandar halal yang dilakukan departemen *quality control* PT. Dua Kelinci.

E. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis
 - a. Bagi Ilmu Pengetahuan
Dengan adanya penelitian ini, dapat menyumbangkan ilmu pengetahuan mengenai peran departemen *quality control* PT. Dua Kelinci dalam penjaminan bahan baku berstandar halal.
 - b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan teori terutama untuk penelitian yang sama di masa yang akan datang.
 - c. Untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan menerapkan teori yang telah diperoleh di bangku kuliah ke dalam dunia usaha yang realistis.
2. Secara Praktis
 - a. Memberikan kontribusi praktis bagi pemilik perusahaan dalam memilih metode yang tepat dalam penjaminan bahan baku berstandar halal.
 - b. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan pengambilan keputusan dalam penjaminan bahan baku berstandar halal perusahaan terkait.

F. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan digunakan untuk memudahkan penjelasan, pemahaman, dan penelaah pokok permasalahan yang akan dibahas. Adapun sistematika penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagian awal meliputi: halaman judul, pengesahan majelis penguji ujian munaqosyah, pernyataan keaslian skripsi, abstrak, moto, persembahan, kata pengantar, dan daftar isi.
2. Bagian isi meliputi:
 - BAB I : PENDAHULUAN
Bab ini berupa pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, fokus penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, sistematika penulisan.
 - BAB II : KAJIAN PUSTAKA
Bab ini berupa kajian teori terkait judul, penelitian terdahulu, dan kerangka berpikir.
 - BAB III : METODE PENELITIAN
Bab ini menjelaskan tentang jenis dan pendekatan penelitian, *setting* penelitian, subyek penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data, pengujian keabsahan data, teknik analisis data.
 - BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN
Bab ini berupa gambaran Obyek penelitian, deskripsi data penelitian, dan analisis data penelitian.
 - BAB V : PENUTUP
Bab terakhir ini berisi mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang dilakukann dan saran-saran.
3. Bagian akhir meliputi : daftar pustaka, lampiran-lampiran, dan daftar riwayat hidup.